

Røget rejecocktail med rygeost og ærtecreme

Ingredienser:

Rygeost
Pille rejer
Rygesmuld
Sprit
Creme fraiche
Finthakket løg
Salt & friskkværnet sort peber
Sukkerærter
Koldpresset jomfruolivenolie

De hele rejer ryges over rygesmuld Et flytbart bålsted med rist og låg, eller en rygeovn. Hæld en slat sprit på rygesmuldets bålstedet og lad det brænde helt sort. Når flammerne er væk lægges rejerne på risten og låget lægges på så der er et lille trækul. Rejerne ryges i ca. 15-20 minutter.

Rygeosten røres blød med creme fraiche, løgene tilsættes og rygeosten smages til med lidt salt og peber. Ærterne sautes i olien med lidt salt til de er helt møre hvorefter de køler af, tilsættes lidt creme fraiche og blendes til en blød creme.

De røgede rejer lægges lagvis med spirer, friske sukkerærter, rygeostcreme og ærtecreme.

